

LÆRERVEJLEDNING FRA RÅVARER TIL FROKOST 4.-9. KLASSE



Formål

At eleverne får kendskab til smørrebrødets historie og får en forståelse for råvarers vej til færdigt madprodukt.

At eleverne oplever, hvordan et professionelt køkkenpersonale fungerer og anvender forskellige madlavningsteknikker, som de genkender fra klasselokalet.

Fag

Madkundskab

Indhold

Forløbet omhandler følgende emner:

- Smørrebrødets historie
- Syltning, bagning og hævning
- Fremstilling og anretning af forskellige slags smørrebrød

Tidsforbrug

Ca. 10 lektioner

Materialer

Materialet indeholder 14 elevark fordelt på de tre emner.

Besøg

Klassen besøger et professionelt køkken enten i en butik eller en kantine, hvor de bliver klogere på forskellige madlavningsteknikker.

INDHOLD

Kort om forløbet.....	2
Undervisningsmaterialets opbygning	2
Forslag til lektionsplan	3
Oversigt over elevark	4
Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende.....	7

Materialet er udviklet af
Jonas Borg, lærer i madkundskab, kok og bestyrelsesmedlem
af Foreningen for Madkundskab, og DA Åben Virksomhed

Materialet er revideret i 2023 af DA Åben Virksomhed

Kort om forløbet

De fleste danske børn hjælper til i køkkenet derhjemme en gang imellem, men færre kender til den danske madkulturs historie. I dette undervisningsforløb til madkundskab, som kan bruges både i valgfaget i udskolingen og i det obligatoriske fag, inviteres eleverne til at dykke ned i historien og få en forståelse for forskellige tilberedningsteknikker og grundmetoder i fremstillingen af elementer til smørrebrød.

Som en del af forløbet besøger klassen en butik, en slagter eller en kantine, hvor der arbejdes professionelt med madlavning og fødevarer.

Inden du går i gang med forløbet, er det en god idé at kontakte virksomheden og få fastlagt en dato for besøget. Når besøget nærmer sig, kan I tales ved og forventningsafstemme besøgets indhold. Læs mere i arket *Forberedelse til besøg på virksomhed*.

Undervisningsmaterialets opbygning

Forløbet har tre emner, der indledes med en introduktion til smørrebrød og dets historie. Derefter arbejder eleverne med syltning, bagning af brød, fremstilling af smør og et eksperiment om hævnning. De efterfølgende gange skal de fremstille forskellige former for smørrebrød med brug af deres eget brød og smør.

Under hvert emne er der opskrifter, der kan gives til eleverne. Du kan frit udvælge og plukke fra materialet og evt. bruge andre opskrifter, så det passer til dig og din undervisning. Det er dog en forudsætning, at eleverne har en ide om, hvordan man kommer fra råvarer til færdigt madprodukt forud for besøget.

Bagerst kan du se, hvilke Fælles Mål materialet bidrager til at opfylde.

Forslag til lektionsplan

Her er indsat et forslag til, hvordan forløbet kan gennemføres med de udarbejdede elevark.

Forløb	Elevark	Lektioner
Før virksomhedsbesøg	1.1 Hvad er smørrebrød? 1.2 Syltning 2.1 Rugbrød 2.2 Smør 2.3 Et lille eksperiment med gær 3.1 Mayonnaise 3.2. Smørrebrød med kartoffel 3.3. Smørrebrød med æg og tomat 4.1 Leverpostej 4.2 Hønsesalat med svampe 4.3 Smørrebrød med leverpostej 4.4 Smørrebrød med hønsesalat	Ca. 8 lektioner
Besøg på virksomhed	Se arket <i>Forberedelse til besøg på virksomhed.</i>	Ca. 1,5 time
Efter virksomhedsbesøg	5. Innovativt smørrebrød 6. Ekstra opgaver	Ca. 2 lektioner

På næste side finder du en gennemgang af alle elevarkene med inspiration til ekstra input til undervisningen. De er sat sammen i forhold til, hvor meget man ca. vil kunne nå på en undervisningsgang. Det er op til dig at vurdere, hvor meget eleverne kan nå ved de enkelte undervisningsgange.

Oversigt over elevark

Elevark 1.1: Hvad er smørrebrød?

Forløbet kan indledes med en introduktion til forløbet, de synlige mål og virksomhedsbesøget.

I elevarket læser eleverne en kort introduktion til, hvad smørrebrød er, og ser en video om Ida Davidsen: [The Queen of Smørrebrød](#)

Eleverne kan evt. undersøge lidt mere om, hvad smørrebrød er. Hvis der er behov for det, kan du guide dem ved at vise dem disse links:

[DR, Danmarks-historien: 4 grunde til at smørrebrød aldrig dør](#)
[Smag for livet, rugbrød: I danskernes maver gennem 1000 år](#)
[Ida Davidsen, historie](#)

Elevark 1.2: Syltning

Eleverne læser indledningsvis om syltning og kan evt. se [denne video om syltelage](#).

Derefter sylter de rødbeder og fremstiller agurkesalat.

NB:

Eleverne skal lave nok til, at de kan pynte 1 stykke smørrebrød med leverpostej og evt. deres eget innovative stykke smørrebrød, og evt. til at de kan få en sylt med hjem.

Elevark 2.1: Rugbrød

Eleverne skal bage deres eget rugbrød. Husk på, at grupperne skal bage nok rugbrød til det smørrebrød, som de skal lave de næste par gange, så frys det ned i 3 lige store portioner.

Elevark 2.2: Smør

Mens brødet bager, skal eleverne lave deres eget smør. De kan som optakt se [denne video om hjemmelavet smør](#).

Elevark 2.3: Eksperiment med gær

Når rugbrødet er i ovnen, og eleverne har lavet smør, kan eleverne lave et eksperiment med gær.

Eksperimentet skal stå i ca. 20 min., før man kan se den kemiske proces mellem sukker og gæret.

Imens kan du tale med eleverne i plenum om, hvordan forskellige metoder til hævnning virker. Her er links om de tre forskellige metoder:

[Brød og surdej](#)
[Gær og bagning](#)
[Hvad er forskellen på bagepulver og natron](#)
[Bag bedre brød – sådan bruger du hævemidlerne rigtigt](#)

Du kan f.eks. tale med eleverne om, hvorfor man bruger de forskellige metoder til at hæve?
Hvad er fordele og ulemper ved at bruge det ene metode i forhold til den anden?

Elevark 3.1: Mayonnaise

Eleverne skal piske mayonnaise, som de skal bruge til det smørrebrød, som skal laves denne gang og hønsesalaten, der skal laves næste gang. Det kan derfor være en god ide at lave en dobbeltportion, så de har mayonnaise til næste gang.

Eleverne kan som optakt se [denne video](#).

Forud for lektionen: *Husk at tage 1/3 del af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.*

Elevark 3.2: Smørrebrød med kartoffel

Eleverne skal lave smørrebrød med kartoffel.

Opskrifterne er til 1 stykke smørrebrød, hvilket gør det nemt at justere mængderne efter antal elever i grupperne.

Elevark 3.3: Smørrebrød med æg og tomat

Eleverne skal lave smørrebrød med æg og tomat.

Hvis der er tid tilovers, kan eleverne arbejde med de ekstra opgaver, der på elevark 6, så de får viden om og færdigheder til at kunne omregne opskrifter på samme måde, som de selv skal bruge, når de laver smørrebrød.

Elevark 4.1 og 4.2: Leverpostej og Hønsesalat

Eleverne skal lave leverpostej og hønsesalat, som skal bruges til kødpålæg. Det kræver lidt mere tid, så det kan være en ide at dele grupperne op i to.

Når grupperne er færdige (de, som laver leverpostej, skal gøre det, mens den bager i ovnen), skal de forberede 3-4 spørgsmål til virksomhedsbesøget, som skal handle om den type af mad, der laves i det køkken, de skal besøge. Inspirer gerne eleverne til at spørge ind til det, de har arbejdet med i forløbet, som I tænker, at virksomheden også arbejder med. Det kan f.eks. være:

- Tilberedning og anretning
- Kalkulering
- Hvad man skal være god til, når man arbejder i et professionelt køkken?

Forud for lektionen: *Husk at tage 1/3 del af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.*

Elevark 4.3: Smørrebrød med leverpostej

Eleverne skal anrette deres smørrebrød med leverpostej.

Elevark 4.4: Smørrebrød med hønsesalat

Eleverne skal anrette deres smørrebrød med hønsesalat.

Elevark 5: Innovativt smørrebrød

Eleverne skal her arbejde innovativt og finde på deres eget smørrebrød.

De skal i deres grupper opfinde en ny type smørrebrød, hvor de inddrager deres nye viden. Smørrebrødet skal opfylde de smørrebrødsregler eleverne har lært i forrige undervisningsgange.

Eleverne skal bruge resten af deres rugbrød og syltede grøntsager samt supplerende råvarer. De supplerende råvarer kan være nogle, som eleverne har stiftet bekendtskab med i forbindelse med dette eller tidligere forløb, som de kan sammensætte på nye måder.

Eleverne skal sideløbende udfærdige en opskrift på deres smørrebrød ved hjælp af skabelonen i elevarket hvor de også skal notere en madlavningsteknik eller råvarer, som de er blevet inspireret af ved besøget.

Præsentation for resten af klassen og virksomheden

Eleverne kan evt. afslutte med at lave en præsentation af deres innovative smørrebrød og deres udfyldte arbejdsark for resten af klassen. Hvis aftalt kan de tage billeder af smørrebrødet og deres udfyldte arbejdsark og sende det til virksomheden.

Forud for lektionen: *Husk at tage resten af rugbrødet op af fryseren dagen før denne undervisningsgang.*

Elevark 6: Ekstra opgaver

Eleverne får viden om og færdigheder til at kunne omregne opskrifter på samme måde, som de selv skal bruge, når de laver smørrebrød.

Der er også en opgave, hvor de skal undersøge prisen på smørrebrød.

Arbejdsmiljø, overenskomster, forsikringer og lignende

- Når undervisningen flyttes ud på en virksomhed, gælder de samme regler for eleverne, som når de er på skolen – og det er skolen og lærerne, der har ansvaret for eleverne, når de er på virksomheden. Virksomhedsrepræsentanten hjælper læreren med at sikre, at eleverne kender reglerne på virksomheden, og at virksomhedsbesøget foregår sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt.
- At skolen har ansvaret i forbindelse med et virksomhedsbesøg, betyder i praksis, at det er læreren, der har ansvaret for eleverne og pligt til at føre tilsyn med eleverne, når de opholder sig på virksomheden. Hvis der indgår praktiske øvelser i forbindelse med virksomhedsbesøget, sørger læreren i samarbejde med virksomhedsrepræsentanten for, at eleverne får tilstrækkelig oplæring og instruktion i at udføre de praktiske øvelser sikkert og forsvarligt.
- Bemærk, at skolen og læreren har en skærpet tilsynsforpligtelse, når undervisningen foregår i lokaler og på steder, som rummer særlige risikomomenter, eller hvis der er givet særlige sikkerhedsforskrifter eller lignende.
- Læs vejledningen her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøget](#).